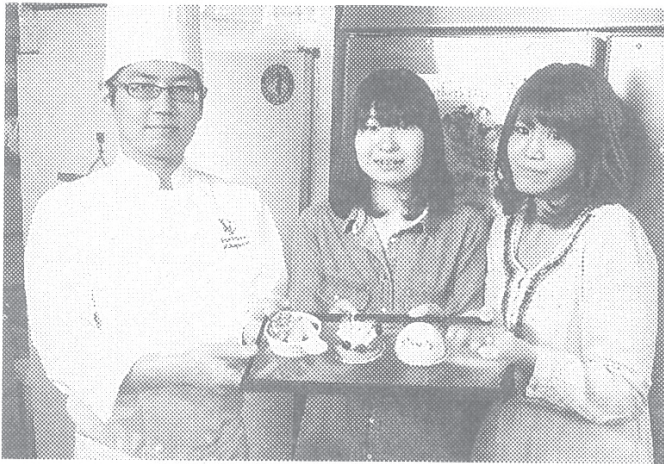


コラボスイーツを販売

大阪経済大学と プチ・プランス



(左から)小川シェフ、中島・松原さん

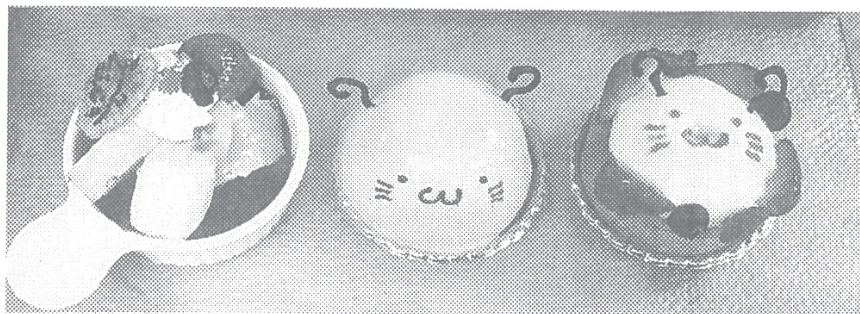
大阪経済大学(大阪市東淀川区、徳永光俊学長)の女子学生が、大学に近い洋菓子店のプチ・プランス(本社同区、浅田美明社長)と共同開発したスイーツ3品が、先月22日からプチ・プランスの上新庄店(同区瑞光1)と豊里店(同区豊里7)で販売されている。13日 企画・立案したのは、同大学経営学部経営学科3回生の白石奈摘さん、中島清香さん、松原夏奈さん(本姓「はてにゃん」)の三人で、白石さんがチョコフォンデュ、中島さんがタルト、松原さんがケーキをそれぞれ考案した。

女子学生3人が企画

パティシエが具現化

(税込315円)、チー
ズケーキとタルトを組み合わせた「はてにゃんタルト」(同3000円)、フルーツのチョココレートを学内公募で採用され、しめる「はてにゃん」の学生が自ら店へのアポイント取りから始め、企画プレゼンテーション、シ

2店で販売されている商品
(右から)タルト、ケーキ、
チョコフォンデュ



エフへの商品企画提案、
試食会などを経て完成し
た。

商品の具現化はプチ・プランスの小川啓二郎・上新庄店チーフパティシエら3人が携わり、学生たちの描いてきたケーキの「絵」からスタート。小川氏は商品の提案を受けた時、「一般の人(素人)はケーキをこんな風に考えるのか」と、その斬新な発想に感心したという。

その発想を実現するための試行錯誤を重ね、約3ヵ月をかけて完成にこぎつけた。小川氏に今回の感想を尋ねると、「これまで一般の人と商品開発をすることはなかったもので、いい勉強になった。また機会があればチャレンジしてみたい」と話してくれた。